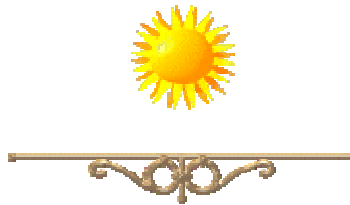


Fiche recette 105

Rosace de Courgettes.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15 minutes



Ingédients pour 4 personnes.

4 œufs, 4 grosses cuillers à soupe de crème fraîche épaisse, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de ciboulette, 4 courgettes moyennes, vertes ou jaunes, sel, poivre, éventuellement épices selon goût . Les courgettes jaunes peuvent également être préférées pour la couleur et le goût.

Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à 180 °. Hacher l'ail et la ciboulette. Casser et battre les œufs en omelette. Incorporer la crème épaisse, l'ail et la ciboulette. Saler et poivrer. Beurrer une tourtière ou un plat allant au four et y verser la préparation. Laver et sécher les courgettes. Ne pas ôter la peau. Les couper en rondelles très fines (2 à 3 mm d'épaisseur). On peut utiliser une mandoline. Enfoncer à demi les rondelles dans la préparation, en biais, chacune recouvrant à demi la précédente, en cercles concentriques jusqu'au centre, comme une tarte aux pommes. Enfourner. Laisser cuire et dorer légèrement environ 15 minutes en surveillant. Servir avec une salade et quelques pommes de terre sautées selon appétit des convives.